

post hotel löwe

## herzlich willkommen

Lange Zeit war die Zukunft des Hotel Löwe ungewiss. Das Haus drohte zu zerfallen, Regenwasser drang in die historischen Räume, die Fassaden bröckelten, die alte Küche drohte in den Bergbach zu fallen. Die letzten Besitzer konnten das Haus nicht länger erhalten. Das grosse Ensemble, das aus zwei Schmieden, weiten Pferdeställen, einer stattlichen Wagenremise, einem kleinen Elektrizitätswerk und einem schmucken Telegrafenturm besteht, schien dem Verfall geweiht. Als die Kulturstiftung Nova Fundaziun Origen vor fünf Jahren das Haus erwarb, wurden sofort die dringendsten Sanierungsmassnahmen initiiert. Die Dächer wurden saniert, die Fassaden hergerichtet, alle Leitungen für Wasser und Strom neu verlegt, ein sicherer Brandschutz installiert. Alle historischen Bestände wurden sorgfältig dokumentiert, die zahlreichen Dokumente archiviert. Mit Martin Leuthold wurde ein Gestalter gefunden, der die historische Substanz als Inspirationsquelle nutzte und ein heiteres Hoteltheater entworfen hat, das einzigartig, detailverliebt und froh zeitgenössisches Kunsthandwerk zelebriert.

Nun kehrt Leben ins Haus zurück, endlich. Schön, dass wir Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber sein dürfen!

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns,  
Nadia Rybarova & ihr Team

# abendessen - tschagna

## vorspeise

**ziegenkäse halloumi von hof gravas tinizong** auf gebackenen 18

gemüse mit haselnüssen, vinaigrette und creme fraiche

goat cheese with roasted vegetables, hazelnuts, vinaigrette, and crème fraîche

**randen - linsen salat** mit apfelchutney und speck 17

beets - lentil salad with apple, bacon

**handgehacktes tatar vom reh** mit eingelegten pilzen, 22

getoastetem brot, mayonnaise mit waldkiefer sirup und butter

hand-chopped venison tartare with pickled mushrooms, toasted bread, and

mayonnaise with wild pine syrup and butter

**salat vom frischen spinat** mit ei und hausdressing 14

fresh spinach salad with egg and homemade dressing

**kleiner gemischter salat** 12

small mixed salad

## suppe

**borschtsch - randen - gemüse suppe** mit creme fraiche 12

borscht -beets - vegetable soup with crème fraîche

**kürbis - orangensuppe** mit gerösteten pfifferlingen, schinken 12

und einem schuss martini

pumpkin-oange soup with roasted chanterelles, ham, and a dash of martini

## hauptgang

|                                                                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>konfierter entenschenkel</b> , rotkrautpüree, apfelchutney, spätzle<br>confit duck leg, red cabbage purée, apple chutney, spätzle                     | 38 |
| <b>zarte rehmedaillons</b> mit appenzellerjus und steinpilzrisotto<br>tender venison medallions with Appenzeller sauce and porcini mushroom risotto      | 42 |
| <b>forelle müllerin art im ofen gebraten</b><br>mit petersilien baby kartoffeln<br>trout à la müllerin, baked in the oven, parsley potatoes              | 38 |
| <b>gampfeffer</b> mit rotkohl dazu spätzle und johannisbeeren birne<br>chamois pepper, red cabbage, spaetzle, cranberries, pear                          | 36 |
| <b>pasta e fagioli - handgemachte pappardelle</b><br>mit saisonbohnen, tomatensauce, parmesan                                                            | 29 |
| auf wunsch mit chorizo wurst<br>pasta e fagioli - handmade pappardelle with green beans, tomato sauce, and parmesan<br>with chorizo sausage upon request | 34 |
| <b>cremiger carnaroli risotto</b> mit steinpilzen und mascarpone<br>creamy carnaroli risotto with porcini mushrooms and mascarpone                       | 31 |

## hausgemachte dessert

### kleine käseauswahl aus heimischen käsesorten, 19

kürbis-apfel chutney, hausgemachtes bündner birnenbrot

small cheese selection from local cheeses, pumpkin-apple chutney, homemade

bündner pear bread

### kastanien panna cotta mit eingelegten zwetschgen 14

und orangen glace mit karamell mandeln

chestnut panna cotta with pickled plums and orange ice cream with caramelized almonds

### mille feuille mit tonka bohne creme und johannisbeeren 12

mille-feuille with tonka bean cream and fruit

### affogato 9

eine kugel mokka-glacé mit heissem espresso

affogato: one scoop of mocha ice cream with hot espresso

### löwen hausglacés und sorbets im becher: 7

glace: vanille, haselnuss, schokolade, mokka, limette veilchen, amarena

sauerrahm sorbet: aperol spritz, erdbeere, zitrone minze

löwen house ice creams and sherbets in cups:

vanilla, hazelnut, mocha, chocolate, lime violet, mango,

sour cream cherry, aperol spritz, strawberry, mint lemon

alle preise in schweizer franken

fleischdeklaration: lamm: schweiz / eu, rind, kalb: aus der region / eu, wild: aus der region / eu

eflügel: schweiz / eu / frankreich, fisch: schweiz / mittellmeer, brot : hiestand bio schweiz

lebensmittelallergien und unverträglichkeiten:

unsere mitarbeitenden informieren sie gerne über allfällige lebensmittelallergene